NEW TECH SRL
Nuove Tecnologie Italiane

株式会社エフ・エム・アイは、ニューテックの正規輸入総代理店です。

⚠ 安全に関する注意

ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上正しくお使いください。
各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

●このカタログの内容は、2012年6月現在のものです。 ●製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。
●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。 ●実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。

株式会社エフ・エム・アイ

東　京：〒105-0013東京都港区浜松町2丁目8番14号 Tel.03(3436)9470
大　阪：〒538-0044大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

http://www.fmi.co.jp/

営業所 札　幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙　台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町２丁目１番９号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広　島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福　岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

出張所 北　陸：〒921-8027 金沢市神田１丁目２３番１１号 Tel.076(243)7810
沖　縄：〒903-0812 那覇市首里当蔵町２丁目１３号 Tel.098(963)9324
サービスステーション 盛　岡：〒020-0124 盛岡市厨川４丁目１４番５号 Tel.019(648)5390
四　国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿１丁目１５番８号 Tel.099(263)8281
東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

Ⓓ 2012.06A03

FMI
FOOD MACHINES INTERNATIONAL
ナッツグラインダー

NEW TECH SRL
Nuove Tecnologie Italiane

ナッツ・グラインダー

Nuts Grinder

摩擦熱を抑え、脂分の酸化を防ぐことにより風味豊かな仕上がりに

アーモンド、ピスタチオ、ヘーゼルナッツやチョコレート、クッキーまで多彩にグラインド

香り、甘み、風味、食感など、お菓子にアクセントを加えるナッツ。お好みの状態で加工でき、挽きたてを 使うことで仕上がりが断然変わります。

Specialty Grinder

風味を逃がさないこだわりの機能

熱の影響を受けやすいナッツ類も、グラインダーとストーンローラーの組合せにより風味を損なわず良質なプードルなどの製造が可能です。

- 産地の違うナッツの組合せや、皮付きと皮なしのブレンドなど、お好みで配分ができるので、アーモンドプードルも他店とは違う自家製のオリジナルの味が出せます。
- 粉砕や、すり潰しをスピーディーに行うので、熱の影響も少なく、ナッツから脂分が出にくいため、良質のグラインド加工が可能です。また顆粒の大きさを繊細にコントロールでき8割・16割など、お客様のニーズに合わせて製造いただけます。
- 歩留まり率も良く、ロスをおさえられます。
- グラインダーとローラーはそれぞれ回転速度をインバーター制御でコントロール。粒度や仕上がりに応じてスピード調整が可能です。
- 必要な量のみ、コンベクションオーブンでローストした後、ローラーをかけることで、香ばしい風味豊かなナッツを使用したお菓子が作れます。
- 挽いたナッツを応用して、マジパンやローマッセなども手作りでき、甘さの調節がお好みに合わせてできます。

ナッツ・グラインダー

TR100-3TP

型　　式	TR100-3TP
電　　源	単相 200V 50/60Hz
電　　流	15.5A
消 費 電 力	2.0kW
最大処理量	25～30kg/h
質　　量	180kg
外形寸法	幅 500× 奥行 655 × 高さ 1,430mm （突起物を含む幅 715mm）

アーモンド

皮付きヘーゼルナッツ

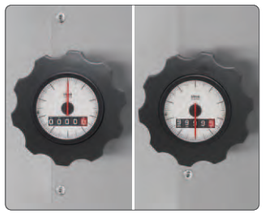
ピスタチオ

チョコレート

クッキー

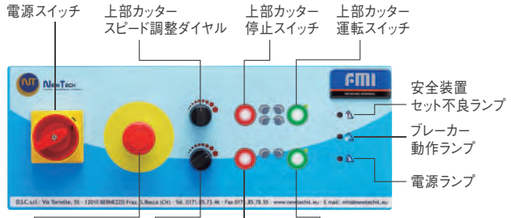
■主な機能

● グラインド調節ハンドル



ダイヤルの数字が大きくなるほどカッター及びローラーが広がり、挽き目が粗くなります。逆に数字が小さくなるほど細かくなります。

● 操作パネル



（注）ローラーの回転数は上部カッターより速くなるように回転数を調整してください。下段ローラースピードが遅いとローラー部に詰まり、故障の原因になります。

● 広い投入口と安全装置

広い投入口はナッツが入れやすく、大量投入にも最適。また、ワイヤーとローラーカバーに取付けられているマグネットスイッチ機能により、正しくセットされていない場合は、セット不良ランプが点灯し作動しないので、安全にお使いいただけます。

● 覗き窓

投入後、中の粉砕状態を確認しながら、スピードの調整ができます。

● グラインダー・ストーンローラー

上部2段がカッターになっており、上段カッターで粉砕後、中段カッターでさらに細かく粉砕、下段の天然石のローラーでならし、粉状まで仕上げます。

オプション

● ストーンローラー専用投入口 NEW

ナッツ類を数回ローラーに通すことで簡単に風味豊かなペースト（マジパン、プラリネ、ピスタチオペースト等）を作ることができます。

■メニュー例

アーモンド　8分~10分焼き(組め)

○マカロン
生地に粗めのアーモンドを加えることでアーモンドの風味と食感をより味わうことができます。

ピスタチオ　5分～10分焼き

○タルト生地＋クリーム
タルト生地やアーモンドクリームに使用するアーモンドも挽き方やピスタチオなどに変えることによって今までにない独自性を表現することができます。

チョコ+ナッツ　粗挽き

○クッキー
チョコレート類も砕くことができるので、チョコチップなども簡単にかつ大量に作れ、手で刻む手間が省けるので作業効率もアップします。

ヘーゼルナッツ　ローマッセ

○マドレーヌ、フィナンシェ
挽きたてのナッツを使用し、ローマッセやペーストをお好みの風味と甘さで作ることができます。

ナッツ色々　3挽き～

○フロランタン
同時に色々なナッツをお好みの大きさに挽けるので、簡単に何種類ものナッツを焼き菓子に使用することができます。